



Urząd Miasta i Gminy Sobótka
ul. Rynek 1 55-050 Sobótka
tel. (071) 31 62 043 do 045, fax. (071) 31 62 123
www.sobotka.pl e-mail: urzad@sobotka.pl

Sobótka, 03.06.2026 r.

RO.440.1.2026.BW

Sz.P.

Piotr Grudziński

Radny Rady Miejskiej w Sobótce

Dotyczy: odpowiedzi na interpelację z dnia 22 maja 2026 r.

W odpowiedzi na złożoną interpelację w dniu 22.05.2026 r. w sprawie realizacji obowiązku zapewnienia gorących posiłków w placówkach edukacyjnych na terenie Gminy Sobótka oraz struktury ich finansowania i organizacji, udzielam odpowiedzi na przedstawione pytania:

1. W jakiej formie realizowany jest obowiązek zapewnienia gorącego posiłku w poszczególnych szkołach podstawowych i przedszkolach (własna kuchnia i etatowi pracownicy, catering zewnętrzny, czy system mieszany)?

Zespół Szkolno-Przedszkolny im Janusza Korczaka w Sobótce:

Obowiązek zapewnienia gorącego posiłku w ZSP Sobótka realizowany jest w ramach systemu mieszanego. Przygotowywanie i dostawy ciepłych posiłków zlecane są po przeprowadzeniu odpowiedniego postępowania firmie cateringowej. Posiłek dla oddziałów szkolnych wydawany jest na stołówce zlokalizowanej w budynku hali sportowo-widowiskowej przy ul. Świdnicka 20a (budynek FG) przez pracowników firmy, która wynajmuje pomieszczenia kuchni. Posiłek dla oddziałów przedszkolnych wydawany jest na stołówce zorganizowanej w budynku dydaktycznym klas młodszych przy ul. Świdnicka 20 (budynek A) przez pracowników zatrudnionych przez szkołę (2 osoby „starsi robotnicy” zajmujący się obsługą stołówki przedszkolnej oraz sprzątnięciem części pomieszczeń).

Szkoła Podstawowa nr 2 w Sobótce:

W Szkole Podstawowej nr 2 nie ma kuchni ani pracowników etatowych, w której można byłoby przyrządzać posiłki, w związku z tym korzystamy z cateringu zewnętrznego.

Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Marii Konopnickiej w Rogowie Sobóckim:

Dostawa cateringowa - Tweed Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie ; Al. Jerozolimskie 89/43; 02 – 001 Warszawa, natomiast wydawaniem posiłków zajmują się pracownicy obsługi zatrudnienia w szkole.

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Świątnikach:

Obowiązek zapewnienia gorącego posiłku w ZSP Świątniki realizowany jest w formie systemu mieszanego. Posiłki są przygotowywane i dostarczane przez firmę cateringową, natomiast ich wydawaniem zajmują się pracownicy obsługi zatrudnieni w naszej placówce na etacie.

2. Czy wszystkie obiekty szkolne i przedszkolne na terenie gminy posiadają w pełni wyposażone zaplecze kuchenne spełniające wymogi Sanepidu, czy jedynie jadalnie/rozdzielnie posiłków? Jeśli istnieją braki infrastrukturalne, jakie to placówki i czy planowane są inwestycje w tym zakresie?

Zespół Szkolno-Przedszkolny im Janusza Korczaka w Sobótce:

Obiekty ZSP Sobótka posiadają w pełni wyposażone zaplecze kuchenne umożliwiające przygotowywanie i wydawanie posiłków spełniające wymogi Sanepidu wraz z przyległą jadalnią w budynku hali sportowo-widowiskowej przy ul. Świdnicka 20a (budynek FG). Ponadto stołówkę wyposażoną w sprzęty umożliwiające serwowanie i wydawanie posiłków spełniające wymogi Sanepidu wraz z przyległymi jadalniami w budynku dydaktycznym klas młodszych przy ul. Świdnicka 20 (budynek A).

Placówka w okresie grudzień 2022 – luty 2024 doposażyła kuchnię na hali w zmywarkę gastronomiczną z wyparzarką, kuchnię gazową, szafę chłodniczą, taboret elektryczny, szatkownicę, obieraczkę do warzyw, piec konwekcyjno-parowy. Ponadto wymieniono część stolików i krzesełek w przyległej jadalni (częściowo w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019–2023). Stołówka przedszkolna doposażona jest na bieżąco w miarę potrzeb. Na chwilę obecną nie są planowane większe wydatki inwestycyjne.

Szkoła Podstawowa nr 2 w Sobótce:

Szkoła nie posiada w pełni wyposażonej kuchni, jedynie niewielką jadalnię. W zaplanowanym projekcie rozbudowy szkoły, wzięto pod uwagę modernizację nowej stołówki.

Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Marii Konopnickiej w Rogowie Sobóckim:

Szkoła posiada wyposażenie tylko do wydawania posiłków. Nie spełnia norm obiektu z własną kuchnią.

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Świątnikach:

W szkole funkcjonuje jadalnia zlokalizowana w pomieszczeniu socjalnym pracowników obsługi. Pomieszczenie zostało doposażone w nowe stoły i krzesła przeznaczone do użytkowania w stołówkach szkolnych. Z uwagi na ograniczenia lokalowe obecnie nie ma możliwości wydzielenia odrębnego pomieszczenia przeznaczonego wyłącznie na jadalnię.

3. Ilu uczniów w poszczególnych szkołach oraz ile dzieci w przedszkolach faktycznie korzysta z oferowanych posiłków (proszę o podanie liczby oraz odsetka wszystkich dzieci w danej placówce)?

Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Janusza Korczaka w Sobótce:

Liczba uczniów w szkołach i dzieci w przedszkolu ZSP Sobótka korzystających z posiłków może być inna każdego dnia. Przykładowo na dzień 22.04.2026 z posiłków skorzystało łącznie 169 osób, w tym 112 uczniów szkoły (w tym 2 os. w ramach dożywiania z OPS), 57 dzieci przedszkolnych. Z czego dla 112 uczniów wydano 50 zup i 94 drugie dania, a dla 57 dzieci wydano 30 śniadań, 46 zup i 45 drugich dań.

W miesiącu kwietniu br. łącznie z gorącego posiłku (dofinansowywanego przez gminę) skorzystało 90 uczniów (551 wydanych zup) oraz 57 dzieci (567 wydanych zup), ponadto 2 podopiecznych OPS (36 wydanych zup). Wynosi to odpowiednio 15,00% uczniów szkoły i 53,27% dzieci przedszkolnych.

Szkoła Podstawowa nr 2 w Sobótce:

Faktycznie z oferowanych posiłków korzysta od jednego do pięciu uczniów dziennie. Stanowi ok. 3% dzieci.

Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Marii Konopnickiej w Rogowie Sobóckim:

- dożywianie miesięczne w przedszkolu dla 20 dzieci (49% dzieci) – zupy – 154 (opłaca gmina); drugie danie w przedszkolu 130 (opłata przez rodziców); podwieczorek w przedszkolu – 87 (opłata przez rodziców);

- dożywianie miesięczne dla 21 dzieci w szkole (12%) – zupy 58 (opłata przez gminę);
drugie danie – 191 (opłata przez rodziców);

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Świątnikach:

Liczba dzieci korzystających z posiłków jest zmienna, ponieważ rodzice mają możliwość zamawiania obiadów za pośrednictwem aplikacji „zamów posiłek” – zarówno z wyprzedzeniem, jak i na bieżąco, po zapoznaniu się z menu.

Na podstawie średniej z miesięcy luty–kwiecień liczba korzystających wynosiła:

- 13 uczniów szkoły podstawowej,
- 8 dzieci przedszkolnych.

Stanowi to odpowiednio 11% uczniów szkoły podstawowej oraz 47% dzieci przedszkolnych.

4. Ile wynosi dokładny dzienny koszt „wsadu do kotła” pokrywany przez rodziców w każdej z placówek z osobna? Na podstawie jakich kalkulacji finansowych i kiedy po raz ostatni stawki te były weryfikowane lub zmieniane? Proszę o wskazanie właściwych zarządzeń dyrektorów szkół/przedszkoli lub Burmistrza regulujących tę kwestię.

Zespół Szkolno-Przedszkolny im Janusza Korczaka w Sobótce:

Dzienna stawka żywieniowa za jeden ciepły posiłek (zupę) w ZSP Sobótka wynosi 7,00 zł z czego koszt tzw. „wsadu do kotła” (równowartość surowców wykorzystanych do przygotowania posiłków), wynosi 4 zł.

Stawki za jeden posiłek ustalone zostały w pierwszej kolejności na podstawie szacowania wartości zamówienia opartego o kwoty ponoszone za posiłki w minionych latach. Następnie do kilku potencjalnych wykonawców przesłano zapytanie o cenę jednostkową za przygotowanie i dostawę posiłków, która musi uwzględniać wszystkie koszty i składniki wraz z narzutami, związane z realizacją przedmiotu zamówienia, a w cenie wyszczególnione musiały zostać: koszty tzw. „wsadu do kotła” – równowartości surowców wykorzystanych do przygotowania posiłków oraz pozostałe koszty, w szczególności wynagrodzenie pracowników, składki naliczane od wynagrodzeń, nakłady na utrzymanie kuchni, utylizacja odpadów, koszty dostawy posiłków itp. Na podstawie otrzymanych ofert uwzględniających powyższe informacje możliwe było określenie dokładnych kosztów „wsadu do kotła”, jak

również wybranie najkorzystniejszej oferty na przygotowanie i dostawę ciepłych posiłków (zup).

W latach kolejnych kalkulacja przebiega podobnie z uwzględnieniem dotychczasowych stawek i kosztów inflacji.

Obecnie obowiązująca stawka 7,00 zł brutto (z czego 4 zł brutto to koszt „wsadu do kotła”) obowiązuje od 01.09.2023 roku i nie wzrosła dla naszej placówki w umowie na okres 01.09.2025 -31.08.2027 r.

Szkoła Podstawowa nr 2 w Sobótce:

Dokładny dzienny koszt „wsadu do kotła”, pokrywany przez rodziców wynosi 4 zł i dotyczy tylko zupy.

Kalkulacje finansowe wynikają z przeprowadzonego zapytania ofertowego z 19 sierpnia 2025 r. na tej podstawie został ustalony koszt „wkładu do kotła”, który ponosi gmina.

Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Marii Konopnickiej w Rogowie Sobóckim:

Koszt „wsadu do kotła” wynosi 4,00 zł (pokrywany przez rodziców). Kalkulacja wynika z przeprowadzonego zapytania ofertowego z dnia 20 sierpnia 2025 r.

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Świątnikach:

Koszt „wsadu do kotła” pokrywany przez rodziców wynosi 4,00 zł za posiłek. Stawka ta została ustalona na podstawie kalkulacji przedstawionej przez wykonawcę usługi cateringowej i była weryfikowana w ramach postępowania ofertowego dotyczącego świadczenia usług żywienia. Stawka za „wsad do kotła” w okresie od 01.01.2023 do 31.08.2023 wynosiła 3,80 zł, od 01.09.2023 do chwili obecnej jest niezmienna i wynosi 4,00 zł.

5. Jeśli któraś z placówek korzysta z usług cateringu zewnętrznego, czy w umowach z wykonawcami wyraźnie wyodrębniono koszt samych produktów spożywczych (pokrywany przez rodziców) od kosztów przygotowania, transportu i wydania posiłków (pokrywanych przez Gminę)? Jak kształtują się te proporcje kwotowe w cenie jednego obiadu?

Zespół Szkolno-Przedszkolny im Janusza Korczaka w Sobótce:

Dzienna stawka żywieniowa w ZSP Sobótka za jeden ciepły posiłek (zupę) wynosi 7,00 zł z podatkiem VAT. Na kwotę tą składają się:

- koszt tzw. „wsadu do kotła” (równowartość surowców), w wysokości 4 zł, za który opłaty pobierane są bezpośrednio przez Wykonawcę od rodziców,
- pozostałe koszty (w szczególności wynagrodzenie pracowników, składki naliczane od wynagrodzeń, nakłady na utrzymanie kuchni, utylizacja odpadów, koszty dostawy posiłków itp.), w wysokości 3 zł, które regulowane są przez szkołę na podstawie faktury wystawionej za ilość ciepłych posiłków (zup) wydanych w danym miesiącu.

Szkoła Podstawowa nr 2 w Sobótce:

Szkoła korzysta z usług cateringu zewnętrznego. W umowie z wykonawcą wyodrębniono koszt samych produktów spożywczych (pokrywanych przez rodziców) od kosztów przygotowania, transportu i wydawania posiłków (pokrywanych przez gminę).

Jak kształtują się te proporcje kwotowe w cenie jednego obiadu?

Wsad do kotła 4,00 zł

Pozostałe koszty 3,50 zł

Koszty dostawy 0,50 zł

Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Marii Konopnickiej w Rogowie Sobóckim:

W umowie z wykonawcą wyodrębniono koszt „wsadu do kotła” pokrywany przez rodziców, który wynosi 4,00 zł za posiłek i jest to koszt produktów spożywczych. Koszt ponoszony przez gminę wynosi natomiast 4,20 zł za posiłek, który zawiera pozostałe koszty związane z przygotowaniem, dostarczeniem. W postępowaniu została złożona jedna oferta, podobnie jak w latach ubiegłych.

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Świątnikach:

W umowie z wykonawcą wyodrębniono koszt pokrywany przez rodziców, który wynosi 4,00 zł za posiłek. Koszt ponoszony przez gminę wynosi natomiast 4,20 zł za posiłek. W ramach postępowania ofertowego wykonawcy proszeni są o oszacowanie wartości usługi, z wyszczególnieniem kosztu produktów spożywczych („wsadu do kotła”) oraz pozostałych kosztów związanych z przygotowaniem, dostarczeniem i wydaniem posiłków. W postępowaniu została złożona jedna oferta, podobnie jak w latach ubiegłych. Głównym kryterium wyboru pozostaje cena „wsadu do kotła”.

6. Jaki jest całkowity roczny koszt utrzymania systemu żywienia w gminie ponoszony przez budżet samorządu? Ile rocznie/miesięcznie gmina dopłaca średnio do jednego posiłku (uwzględniając koszty osobowe, rzeczowe lub usługi firm zewnętrznych)?

W szkołach występuje model cateringu zewnętrznego, co oznacza że samorząd nie płaci za etaty kucharki i media kuchenne, ale musi dopłacać do każdej porcji, ponieważ firma cateringowa wlicza w cenę posiłku koszt przygotowania, itp. Zgodnie z polskim prawem, rodzice w szkołach publicznych nadal mogą płacić wyłącznie za sam wsad do kotła (surowce). Całą resztę ceny komercyjnej usługi musi pokryć gmina.

Choć odpada utrzymanie pełnej kuchni, gmina wciąż ponosi koszty okołoposiłkowe takie jak:

- utrzymanie i wyposażenia jadalni (media, środki czystości);
- obsługa wydawania posiłków (pracownik obsługi szkoły np. woźna, którego etat w całości finansuje samorząd).

Koszt posiłku (bez wsadu do kotła) jaki pokryła gmina w 2025 r. wyniósł 64.695,80 zł z czego:

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Sobótce – 45.962,00 zł
- Szkoła Podstawowa nr 2 w Sobótce – 1.656,00 zł
- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Rogowie Sobóckim – 6.419,80 zł
- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Świątnikach – 10.658,00 zł

7. Ile dzieci na terenie Gminy Sobótka korzysta z całkowicie bezpłatnych posiłków finansowanych w ramach programów rządowych (np. „Posiłek w szkole i w domu”) lub wsparcia Ośrodka Pomocy Społecznej?

W 2025 roku z dożywiania w placówkach oświatowych skorzystało na terenie Gminy łącznie 22 dzieci, w tym:

- 6 dzieci w Zespole Szkolno- Przedszkolnym w Sobótce
- 5 Dzieci w Zespole Szkolno- Przedszkolnym w Świątnikach
- 1 dziecko w Zespole Szkolno- Przedszkolnym w Rogowie Sobóckim
- 1 dziecko w Szkole Podstawowej Nr 2 w Sobótce
- 5 dzieci w Niepublicznej Szkole Podstawowej w Rękowie
- 4 dzieci w Przedszkolu nr 1 w Sobótce

Od stycznia 2026 do dnia informacji:

- 2 dzieci w Zespole Szkolno- Przedszkolnym w Sobótce
- 2 dzieci w Zespole Szkolno- Przedszkolnym w Świątnikach

- 1 dziecko w Zespole Szkolno- Przedszkolnym w Rogowie Sobóckim
- 2 dzieci w Szkole Podstawowej Nr 2 w Sobótce
- 3 dzieci w Niepublicznej Szkole Podstawowej w Rękowiu
- 4 dzieci w Przedszkolu nr 1 w Sobótce

8. W jaki sposób placówki rozwiązują kwestię dzieci z udokumentowanymi alergiami pokarmowymi lub wymagających diet specjalistycznych (np. bezglutenowa, bezmleczna, wegetariańska)? Czy rodzice tych dzieci ponoszą wyższe opłaty za „wsad do kotła”, czy różnice te pokrywa Gmina?

Zespół Szkolno-Przedszkolny im Janusza Korczaka w Sobótce:

Rodzice dzieci z alergiami pokarmowymi mają możliwość zgłoszenia takiego faktu bezpośrednio do realizatora usług, co niektórzy rodzice już robili (np. alergia na produkty mleczne, jaja, kakao). Posiłek przygotowywany jest wówczas z uwzględnieniem zgłoszeń, bez ponoszenia przez rodziców wyższych opłat. Informacja o alergenach jest również widoczna na liście dla pracowników wydających posiłki.

Szkoła Podstawowa nr 2 w Sobótce:

Do tej pory szkoła nie miała zgłoszenia od rodziców dotyczącego alergii pokarmowych czy diet specjalistycznych u dzieci korzystających z cateringu. Temat nie był poruszony, ponieważ nie było potrzeby.

Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Marii Konopnickiej w Rogowie Sobóckim:

Rodzic deklarując korzystanie z posiłku poprzez aplikację „Zamów posiłek” ma możliwość zgłoszenia takich potrzeb do firmy cateringowej.

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Świątnikach:

W placówce dotychczas nie zgłoszono przypadku dziecka posiadającego udokumentowane alergię pokarmową ani wymagającego stosowania diety specjalistycznej. Jednak przy rejestrowaniu dziecka w aplikacji „Zamów posiłek” istnieje możliwość zgłoszenia takich potrzeb. Można również mailowo oraz telefonicznie skontaktować się z firmą cateringową i przekazać takie informacje.

9. W jaki sposób Urząd Gminy oraz dyrektor\y szkół kontrolują jakość, gramaturę oraz wartość kaloryczną serwowanych posiłków? Czy w ciągu ostatnich dwóch lat przeprowadzono w placówkach ankiety satysfakcji wśród rodziców lub uczniów odnośnie jakości menu?

Zespół Szkolno-Przedszkolny im Janusza Korczaka w Sobótce:

Wymogi co do jakości posiłków dla firmy cateringowej określone zostały w załączniku do umowy określającym specyfikację warunków zamówienia, w szczególności ustawowe wymogi dotyczące jakości i bezpieczeństwa żywienia dzieci i młodzieży. Realizator żywienia zobowiązany jest do dostarczania z wyprzedzeniem jadłospisu opracowanego z uwzględnieniem wymogów przez odpowiednią osobę (dietetyk, technolog żywienia lub pokrewne wykształcenie). Jadłospis jest przez szkołę weryfikowany pod względem gramatury posiłków, oznaczenia alergenów, czy urozmaicenia. W przypadku uwag jadłospis jest zwracany do korekty. Ponadto pracownicy stołówki przedszkolnej przeprowadzają każdorazowo kontrolę dostawy posiłków dostarczanych w pojemnikach zbiorczych w szczególności pod względem ilości, temperatury, terminów przydatności, jak również kontrolę wizualną i organoleptyczną. Następnie osobiście porcjują dania stosownie do wymaganej gramatury. Jakość posiłków jest również sprawdzana okresowo organoleptycznie przez dyrektora lub pełnomocnika systemu HACCP. W ZSP Sobótka w ciągu ostatnich dwóch lat nie przeprowadzono ankiet satysfakcji dotyczących jakości posiłków.

Szkoła Podstawowa nr 2 w Sobótce:

W ostatnich dwóch latach, nie została przeprowadzona ankieta satysfakcji wśród rodziców lub uczniów odnośnie jakości posiłków przez Urząd Gminy oraz dyrektora szkoły, ponieważ mała liczba chętnych zainteresowanych posiłkami.

Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Marii Konopnickiej w Rogowie Sobóckim:

Dyrektor szkoły rozmawia z osobą wydającą posiłki, kontroluje posiłki podczas wydawania, w razie potrzeb utrzymywany jest kontakt telefoniczny z kuchnią. W ostatnich dwóch latach, nie została przeprowadzona ankieta.

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Świątnikach:

Standardy jakościowe dotyczące posiłków dostarczanych przez firmę cateringową zostały określone w załączniku do umowy stanowiącym specyfikację warunków zamówienia. Uwzględniają one w szczególności wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa w zakresie bezpieczeństwa oraz jakości żywienia dzieci i młodzieży.

Wykonawca usługi żywienia zobowiązany jest do wcześniejszego przekazywania planu żywieniowego, opracowanego przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje zawodowe, takie jak dietetyk, technolog żywienia lub specjalista z pokrewnym wykształceniem. Przekazany jadłospis podlega analizie ze strony placówki, obejmującej m.in. wielkość porcji, prawidłowe oznaczenie alergenów oraz różnorodność proponowanych posiłków. W przypadku wykrycia nieprawidłowości dokument jest odsyłany do poprawy. Dotychczas nie przeprowadzono ankiet satysfakcji dotyczących jakości posiłków ani wśród uczniów, ani wśród rodziców.

10. Czy w regulaminach stołówek/dożywiania placówek oświatowych Gminy Sobótka istnieją zapisy uzależniające zwrot kosztów za posiłek od faktu lub godziny zgłoszenia nieobecności dziecka (np.. wymóg zgłoszenia do godz. 8.00 rano pod rygorem naliczenia opłaty)? Jeśli tak, jak gmina odnosi się do jednolitego orzecznictwa sądów administracyjnych wskazującego, że placówka publiczna nie może pobierać opłat za dni, w których dziecko było nieobecne, bez względu na termin i fakt zgłoszenia tej nieobecności?

Zespół Szkolno-Przedszkolny im Janusza Korczaka w Sobótce:

Zasady zamawiania i rezygnacji z posiłków ustalane zostają przez szkołę wspólnie z firmą realizującą usługi cateringu z uwzględnieniem możliwości jakie daje system do rezerwacji posiłków. Przekazywane są na początku każdego roku szkolnego oraz opublikowane na szkolnej stronie internetowej i zgodnie z nimi anulowanie dań jest możliwe do godz. 18.00 w dniu w poprzedzającym wydanie posiłku. Zgłoszenia rezygnacji z zamówionego posiłku realizowane są poprzez aplikację „Zamów posiłek” obsługiwaną bezpośrednio przez wykonawcę usług cateringowych. Firma przyjmowała i rozpatrywała również zgłoszenia indywidualne. Na dotychczasowe rozwiązanie nie zgłaszano wcześniej zastrzeżeń. Ustalony termin zgłoszeń uwzględnia konieczność i koszty dokonania zakupów niektórych produktów.

Szkoła Podstawowa nr 2 w Sobótce:

Rodzice zamawiają i odwołują posiłki poprzez aplikację „Zamów Posiłek”. Odwołanie posiłku jest możliwe do godz. 18.00 dnia poprzedzającego nieobecność dziecka.

Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Marii Konopnickiej w Rogowie Sobóckim:

Zamawianie i odwołanie posiłków odbywa się poprzez aplikację „Zamów Posiłek”. Odwołanie posiłku jest możliwe do godz. 18.00 dnia poprzedzającego nieobecność dziecka.

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Świątnikach:

Zamawianie i anulowanie posiłków możliwe jest do godz. 18:00 dnia poprzedzającego wydanie obiadu. Informacja ta przekazywana jest rodzicom na początku roku szkolnego, podczas zebrań oraz za pośrednictwem strony internetowej szkoły w zakładce „Obiady w szkole”. Anulowanie posiłku jest możliwe za pomocą aplikacji. Dotychczas obowiązujące rozwiązanie nie budziło zastrzeżeń ze strony rodziców. W naszej placówce nikt nie zgłaszał uwag ani skarg na działanie aplikacji.

Z up. DZURMISTRZA
Jadwiga
mgr **Wioletta Gaworczyk**
Sekretarz Miasta i Gminy

Otrzymują:

1. adresat;
2. a/a